

Положения об организации горячего питания 1-4 классов

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания (далее – Положение) в КОУ «Сургутская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – Школа) устанавливает порядок организации рационального питания в условия предоставления питания обучающихся на бесплатной основе.

1.2. Положение разработано в соответствии с требованиями нормативно – правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции».
- Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 8.
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- Методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и методические рекомендации от 18.05.2020.

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

- Приказ Департамента образования и молодежной политики «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций ХМАО - Югры» от 30.09.2022 г. № 10-П-2113.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в Школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания.

1.6. Положение разработано с целью реализации основных направлений социальной политики в части усиления адресной помощи семьям, имеющим детей, обеспечения охраны здоровья детей и регулирования отношений по вопросам питания обучающихся между Департаментом образования и молодежной политики ХМАО-Югры, юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, занятого в приготовлении пищи в образовательном учреждении, Школой и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.7. Горячее питание учащихся организуется за счет дотируемых бюджетных средств.

1.8. Горячее питание осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем по результатам конкурса и заключенным договорам на каждое полугодие.

1.9. Дети, с которыми по медицинским показаниям Школа проводит индивидуальные занятия по медицинским показаниям на дому, обеспечиваются денежной компенсацией на сумму по нормативу питания, за исключением каникулярных, праздничных дней, дней пропущенных по болезни.

1.10. При организации экскурсий, походов, спортивных соревнований, выездных занятий на базы отдыха может выдаваться набор продуктов "сухого пайка".

2. Общие принципы формирования рациона питания детей в школе

2.1. Горячее питание в школе организовано в целях обеспечения детей безопасным и полноценным питанием. Режим и кратность питания определены физиологическими потребностями детей и требованиями к рациональному питанию детей и подростков. Для всех обучающихся организовано двухразовое питание (завтрак и обед).

- 2.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда.
- 2.3. Обучающиеся обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка и содержит 12-16 г белка, 12- 16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака разнообразен и включает: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.
- 2.4. Обучающиеся обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержит 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.
- 2.5. Для реализации принципов здорового питания меню дополняется свежими фруктами, ягодами.
- 2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.
- 2.7. Для обеспечения биологической ценности в питании детей используются: продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами); пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.
- 2.8. При составлении меню соблюдаются требования по массе порций (блюд) в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20.
- 2.9. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов составляет 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).
- 2.10. В меню включаются блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего на пищеблоке имеется в наличии электрического духового шкафа, электросковорода).
- 2.11. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюд) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20.
- 2.12. Информация о питании обучающихся, в том числе меню, доводится до родителей и обучающихся путем размещения в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте Школы с визуализацией блюд ежедневно.

3. Требования к организации питания

- 3.1. Производственные помещения пищеблока оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного

соседства различных видов продуктов и сырья. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню.

3.2. При доставке готовых блюд и холодных закусок используются изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.3. В столовой устанавливаются не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

3.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) с использованием специальных щипцов.

3.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.4.3648-20. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования с учетом методических рекомендаций по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20.

3.6. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

3.7. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательном учреждении проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания СанПиН 2.3.2.1078-01.

4.2. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.3. При размещении заказа на услуги по организации питания устанавливаются требования, которые включают обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

4.4. Столовая обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.

4.5. Не допускается: использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; к использованию столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объёму порций, примерное меню

5.1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов составляется примерное меню на 10 дней.

5.2. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, не менее двух вариантов, обеспечивающие питание в образовательном учреждении и согласовывается директором Школы и начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора.

5.3. Для обучающихся с заболеваниями, требующими диетического питания, разрабатываются варианты меню в соответствии с рекомендациями врача на основании Заявления родителей (законных представителей).

5.4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

5.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

5.6. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

5.7. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключаящим продукты с раздражающими свойствами.

6. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

6.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением

дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

6.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

7.1. В столовой создаются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

7.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 126ан «О признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 31 января 2011 г. № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

7.3. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

8.1. КОУ «Сургутская школа для обучающихся с ОВЗ» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

8.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают

реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

8.3. Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы лекции, плакаты и др.). Пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии с родительской общественностью.

8.4. Общественный контроль за выполнением Стандарта в Школе осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа - Югры (Приложение 1).

8.5. Педагоги сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

8.6.. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором образовательного учреждения, силами работников школьной столовой.

8.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется комиссией контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в школе, которая создается приказом директора школы.

8.9. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником. Для контроля качества организации питания в школе ведутся журналы:

- ведомость контроля рациона питания (приложение № 2);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 3);
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 4);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 5);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 6);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 7);
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 8);
- копии примерного 10 -дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора.

8.10. С целью определения пищевой ценности и подтверждения безопасности блюд, соответствия их гигиеническим требованиям, а также санитарного состояния всех помещений пищеблока не реже двух раз в год органами Роспотребнадзора проводятся лабораторные исследования, а именно берутся:

- пробы водопроводной воды на соответствие ее всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
- пробы смывов с поверхностей, посуды, инвентаря на наличие кишечной палочки;
- свежие овощи и фрукты на наличие нитратов;
- готовые блюда и кулинарные изделия на микробиологические исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных исследований определяется планом производственного контроля, утвержденным руководителем образовательного учреждения и согласованным с органами Роспотребнадзора.

8.11. Показателями мониторинга горячего питания являются: количество обучающихся в 1-4 классов; тип пищеблока; количество посадочных мест в обеденном зале; наличие меню, соответствующего требованиям Стандарта; организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний); наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей; информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов. удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

8.12. Родительский контроль за организацией горячего питания осуществляется в соответствии с Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

ПОРЯДОК
проведения мероприятий по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящий порядок разработан в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020.

1.2. Настоящий порядок направлен на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательном учреждении;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательном учреждении.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться:

- в форме анкетирования родителей и детей (*Анкета Приложение 1*);
- через участие в работе школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся;
- через посещение школьной столовой.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. В состав Комиссии входят представители администрации, члены Управляющего совета из числа родителей (законных представителей), педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Функции Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Комиссией при проведении мероприятий контроля за организацией питания могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи);
- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.2. Итоги проверок могут обсуждаться на общешкольных собраниях, заседаниях Управляющего совета, могут явиться основанием для обращения в адрес администрации образовательного учреждения.

3. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях повара – бригадира по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

3.3. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

4.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля за организацией качественного питания школьников.

4.4. Один раз в квартал комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в год Управляющий совет школы.

4.5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов.

4.6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

4.7. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.8. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

5. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи

5.1. Родители (законные представители) (далее - родители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляется прием пищи обучающимися (школьная столовая).

5.2. Родителям должна быть предоставлена возможность:

- сравнить меню питания на день посещения с утвержденными примерным меню и с фактически выдаваемыми блюдами;
- получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации питания бракераже готовой продукции и сырья;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню (оценить «поедаемость» блюд);
- сделать запись в книге отзывов и предложений по организации питания;
- при необходимости довести информацию до сведения администрации школы.

5.3. Посещение школьной столовой осуществляется родителями в учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд.

5.4. Посещение школьной столовой родителем возможно на основании заявки, которая подается на имя директора школы не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой.

5.5. Заявка должна содержать следующие сведения:

- ФИО родителя;
- желаемое время посещения (день и конкретная перемена);
- контактный номер телефона родителя;
- ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель.

5.6. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное родителем в заявке время, ответственный за организацию питания уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем письменно или устно.

5.7. При поступлении заявки от родителей на посещение школьной столовой составляется График посещения школьной столовой (*Форма графика - Приложение 2*).

5.8. Графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение родителями в количестве не более 2 человек в течение одной перемены.

5.9. Посещение школьной столовой осуществляется в сопровождении представителя образовательной организации.

5.10. По результатам посещения школьной столовой родитель делает отметку в Книге посещения школьной столовой (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (*Форма книги - Приложение 3*).

5.11. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой должна быть предоставлена органам управления образовательной организации, администрации школы, родителям обучающихся по их запросу.

5.12. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету и рассмотрению органами управления образовательного учреждения, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания, по мере их поступления.

6. Заключительные положения

6.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательного учреждения, а также на общешкольном родительском собрании или родительских собраниях в классах.

6.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения заинтересованных лиц образовательного учреждения.

6.3. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организации в соответствии с их компетенцией.

Приложение 1
к Порядку проведения мероприятий по
родительскому контролю за
организацией питания обучающихся

Анкета для оценки качества организации питания в ОУ

Дата _____

ФИО _____

№	Вопрос	Да/ нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	
	б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	
	б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а) да	
	б) нет	
6	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	

	б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	
	б) нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	
	б) нет	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) нет	
	б) да	
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	
	б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	
	б) нет	
14	Созданы ли условия для личной гигиены детей?	
	а) да	
	б) нет	
15	Эстетичный вид блюд и температура подачи в норме?	
	а) да	
	б) нет	
16	Обеспечена ли школа посудой?	

	а) да	
	б) нет	
17	Количество отходов минимальное?	
	а) да	
	б) нет	
18	Прививается ли детям культура питания (наличие салфеток, хлебниц и др.)	
	а) да	
	б) нет	
19	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	

Приложение 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за
организацией питания обучающихся

График посещения школьной столовой родителями (законными представителями)

Дата подачи заявки	Посетитель (родитель/ законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении книги посещения школьной столовой

Приложение 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за
организацией питания обучающихся

Книга посещения школьной столовой

1. Родитель (ФИО):

Дата _____ посещения: _____

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки в случае снижения оценки): _____

Предложения: _____

Благодарности: _____

Замечания: _____

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Родитель _____ подпись _____ дата _____

Уполномоченное лицо образовательной организации
ФИО _____

_____,
Должность _____

_____, _____ подпись _____ дата _____

Приложение 3
к приказу КОУ «Сургутская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
от 03.10.2022 №455

Ведомость контроля рациона питания

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100

15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 4
к приказу КОУ «Сургутская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
от 03.10.2022 №455

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешива ния порционн ых блюд	Примеча ние

Журналов ведется 2: один - на готовую пищевую продукцию, второй - на скоропортящуюся продукцию.

Приложение 5
к приказу КОУ «Сургутская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
от 03.10.2022 №455

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 6
к приказу КОУ «Сургутская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
от 03.10.2022 №455

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение 8
к приказу КОУ «Сургутская школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
от 03.10.2022 №455

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.